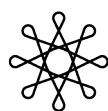


**Añada
2018**



**LAGAR DE
LA SALUD**
Bodega desde 1882



El Joven Dulas del Lagar de la Salud

El nombre Dulas rinde homenaje a su casa, a sus orígenes y a una forma diferente de hacer las cosas. Por eso es “saluD” leído desde otra perspectiva, porque creemos que no hay principio ni fin, solo aprendizaje y transformación.

Notas de cata:

A la vista pálido con reflejos verdosos. En nariz explosión de aromas: flores blancas, fruta de hueso y de fondo recuerdos tropicales. En boca fresco y atrevido, dando paso a un retrogusto amplio con notas cítricas que nos trasladan al perfil aromático inicial.

Notas:

.....
.....
.....
.....

Viñedo: Pago del Lagar de la Salud, Montilla

Superficie de parcela: 0,2 ha

Suelo: arcillas calcáreas y ferruginosas

Denominación: DO Montilla-Moriles

Variedad: Pedro Ximénez

Prácticas culturales en viñedo: *respeto de la biodiversidad*

- Laboreo mínimo de parcelas
- Poda en cordón Royat
- Numerosas intervenciones manuales: poda en verde, despampanado, despunte, desbrozado
- Renovación continua de la espaldera

Fecha de vendimia: 6 y 7 de septiembre

Producción: 1300 botellas

Proceso de elaboración: *respeto de la materia prima*

- Vendimia manual en cajas de 15-20 kg y selección de racimos en campo y en bodega
- Prensado a baja presión
- Decantación por frío y gravedad
- Crianza sobre lías en depósito de acero inoxidable durante 5 meses

Alcohol: 13%	Acidez total en ácido tartárico) 4,99 g/l	Azúcares residuales: 0.80 g/l
------------------------	---	---